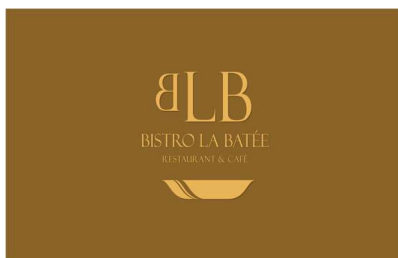


# Carte



Construites avec les produits frais des marchés locaux,  
De la région, français & de saison en quantités limitées,  
Certaines propositions changent plusieurs fois par semaine.

Entrées	11€ - Magret de Canard mariné & fumé
	11€ - Inspiration Fromage 🥚🥛🥑 Crottin de chèvre affiné de la Chèvrerie des Farfadets en vinaigrette Légumes des potagers Amiénois / noix
	10€ - Poisson de la criée 🐟🥑🥛🥑
	10€ - Végétarien / suivant les produits du marché
Plats	28€ - Filet de bœuf race Normande 🥛 Mille-feuille de pomme de terre / sauce
	21€ - Pièce d'agneau des Bergers du Nord-Est 🥛
	18€ - Poisson de la criée 🐟🥑🥛🥑
	17€ - Proposition du Marché 🥑🥛🥑🥑
	16€ - Croute Savoyarde 🌾🥑🥛🥑 Fondue savoyarde sur une tartine de pain artisanal & salade
	16€ - Omelette garnie & salade 🥑🥑🥛🥑 Au choix pomme de terre / légumes / fromage / charcuterie
	10€ - Omelette nature & salade 🥑🥑🥛🥑
Fromages	8€ - Plateau fromages ou charcuteries 🥛 Plateau mixte pour plusieurs personnes ou pour une personne « casse-croute »

## Formules

### Midi & soir :

➤ 34€ - Entrée / plats (sauf filet de bœuf) / dessert

### Enfant :

➤ 12€ (Jusqu'à 11 ans)

Plat à composer avec les choix de la carte (sauf filet de bœuf & agneau)  
Les Desserts en taille classique

# Carte







## Formules Déjeuner 23€

Uniquement le midi du lundi au vendredi  
(Ni week-end / ni jours fériés)

- Entrée / plat  
ou
- Plat / Dessert

### Entrées

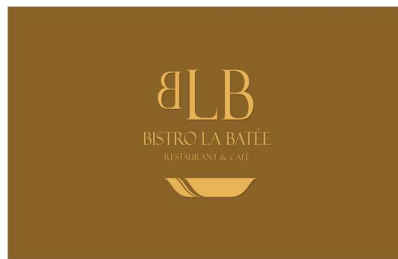
- Poisson de la criée    
- Végétarien / suivant les produits du marché

### Plats

- Proposition du Marché   
- Crouste Savoyarde      
Fondue savoyarde sur une tartine de pain artisanal & salade
- Omelette garnie & salade     
Au choix pomme de terre / légumes / fromage / charcuterie

### Desserts

Carte



## Desserts

*Inspiration Chocolat*      

10€

*Inspiration Fruit*      

10€

*Tarte myrtille amande*      

7€

*Biscuit de Savoie*      

*Sirop génépi des Pères Chartreux*

7€